

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring dengan semakin majunya perkembangan dunia industri dan kemajuan teknologi saat ini, lebih-lebih di era *globalisasi* ini maka sebagai manusia dituntut untuk lebih kreatif dan terampil dalam memecahkan suatu masalah yang dihadapi dengan tujuan mampu menciptakan alat suatu mesin yang bermanfaat dan berkualitas, khususnya bagi industri. Maka timbullah sebuah ide atau gagasan bagi seseorang untuk dapat melakukan kegiatan produksinya dengan metode yang lebih efektif dan efisien. Sebagai upaya yang paling mudah dan tepat untuk merealisasikan hal itu adalah dengan menggunakan teknologi yang tepat guna agar sesuai dengan potensi bidang usaha yang dituju.

Kebutuhan daging sebagai salah satu sumber protein hewani semakin meningkat. Hal ini dipengaruhi oleh bertambahnya jumlah penduduk dari tahun ke tahun yang juga diikuti oleh peningkatan kebutuhan pangan. Upaya pemenuhan kebutuhan akan daging, khususnya daging sapi dapat dilakukan dengan cara pengembangan budidaya ternak sapi potong per skala rumah tangga. Tingginya tingkat konsumsi produk olahan peternakan merupakan suatu peluang usaha tersendiri untuk dikembangkan. Bergesernya pola konsumsi masyarakat dalam mengkonsumsi produk olahan peternakan, terutama daging, dari mengkonsumsi daging segar menjadi produk olahan siap santap mendorong untuk dikembangkannya teknologi dalam hal

pengolahan daging. Banyak cara yang dikembangkan untuk meningkatkan nilai guna dan daya simpan dari daging segar seperti diolah menjadi sosis, dendeng dan abon. Abon merupakan salah satu cara pengolahan daging dengan cara disuwir-suwir dan digoreng. Seiring dengan berkembangnya teknologi dalam pengolahan daging, daging disuwir-suwir tidak lagi menggunakan tangan tapi menggunakan mesin untuk mempermudah proses.

Sekarang ini sebagian para pelaku usaha masih menggunakan mesin penyuir daging untuk pembuatan abon yang manual yaitu belum menggunakan mesin. Di samping menghabiskan banyak tenaga juga akan memperlambat proses produksi, sehingga dinilai kurang efisien. Selain itu dilihat dari tuntutan usaha untuk menghasilkan jumlah produksi yang lebih banyak tentu para pelaku usaha akan sangat kerepotan untuk memenuhinya.

Dari masalah yang dihadapi di atas, maka penulis akan mencoba melakukan analisis dan membuat suatu inovasi terhadap mesin penyuir daging tersebut, yang diharapkan nantinya akan mempermudah proses produksi. Bak Penampung pada mesin penyuir daging dibuat dengan sedemikian rupa sehingga dapat berfungsi sebagai penampung daging dan dapat membantu dalam proses penyuiran daging agar daging tetap berada dalam radius putaran poros.

Proses pembuatan bak penampung ini harus tepat dalam pemilihan bahan, identifikasi alat, serta proses pembuatan yang sesuai dengan prosedur sehingga diharapkan akan menghasilkan bak penampung yang dapat berfungsi dengan baik, nyaman digunakan serta berpenampilan menarik.

A. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang terjadi, beberapa permasalahan yang ada antara lain :

1. Dari bahan apa, bak penampung mesin penyuir daging dibuat ?
2. Bagaimana cara membuat bak penampung pada mesin penyuir daging ?
3. Bagaimana cara menyambung bagian per bagian dari bak penampung ?
4. Masalah apa saja yang dihadapi saat pembuatan bak penampung pada mesin penyuir daging?
5. Bagaimana hasil uji kinerja mesin penyuir daging?

B. Batasan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah di atas dan berdasarkan pengamatan terhadap alat yang dibuat serta berdasar pertimbangan ekonomi dan terbatasnya waktu, maka penulis membatasi permasalahan pada proses pembuatan bak penampung pada mesin penyuir daging.

C. Rumusan Masalah

Dengan mengacu pada batasan masalah yang diperoleh, dapat dirumuskan masalah, antara lain :

1. Bahan apa yang digunakan dalam membuat bak penampung?
2. Mesin dan peralatan apa saja yang diperlukan untuk membuat bak penampung daging?
3. Bagaimana proses pembuatan bak penampung daging hingga diperoleh hasil yang sesuai dengan gambar?

4. Berapa lama waktu yang diperlukan dalam proses pembuatan bak penampung daging?
5. Bagaimana hasil kinerja mesin yang dibuat?

D. Tujuan

Tujuan yang ingin penulis dapatkan dengan pembuatan proyek akhir ini adalah:

1. Dapat memilih bahan yang sesuai dengan hasil yang cocok sebagai tempat penampung daging
2. Dapat mengetahui apa saja alat dan mesin yang dibutuhkan dalam pembuatan bak penampung pada mesin penyuir daging.
3. Dapat mengetahui dan menganalisis bagaimana proses pembuatan bak penampung mesin penyuir daging
4. Dapat mengetahui berapa lama waktu dalam pembuatan bak penampung sehingga nantinya bisa menentukan waktu jika akan membuat mesin dalam jumlah banyak dalam waktu yang singkat.
5. Dapat mengetahui hasil kinerja mesin yang telah dibuat.

E. Manfaat

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Merupakan proses belajar secara nyata dalam mengembangkan, memodifikasi dalam menciptakan suatu alat bermanfaat untuk diri sendiri ataupun orang lain
 - b. Sarana dalam menerapkan ilmu yang diperoleh selama kuliah untuk mengembangkan IPTEK.

- c. Membangkitkan minat dalam mengamati, mempelajari dan mengembangkan alat tersebut serta melatih dalam sebuah tim (*Team Work*).

2. Bagi Masyarakat

- a. Membantu dalam meningkatkan efektifitas dan efisiensi produksi bagi para usaha menengah kebawah.
- b. Dengan terciptanya alat ini diharapkan dapat memudahkan dan meringankan dalam melakukan penelitian bagi masyarakat.

3. Bagi Dunia Pendidikan

- a. Memberikan kontribusi yang positif terhadap pengembangan dan pemberdayaan teknologi tepat guna bagi masyarakat.
- b. Sebagai bahan kajian untuk mengembangkan teknologi yang lebih maju dan berdaya guna.

F. Keaslian

Mesin penyuir daging sapi yang dibuat merupakan pengembangan dan perubahan kapasitas dari produk yang sudah ada dipasaran. Produk tersebut adalah alat penyuir daging yang berkapasitas besar digunakan pada industri pembuatan abon skala besar. Kemudian terinspirasi dan ingin merubah kapasitas mesin sehingga bisa dipakai untuk produksi rumahan.. Adanya beberapa perubahan tersebut diharapkan dapat meningkatkan produktivitas, efisiensi dan daya tarik dari mesin ini dengan tidak mengurangi dari fungsi dan tujuan pembuatan alat ini.